

DAFTAR PUSTAKA

- Alexander Steve, Strete Dennis, and Mary Jane. 2004. *Laboratory Exercises in Organismal and Molecular Microbiology*. New York: Mc-Graw Hill.
- Apandi, M. 1984. *Teknologi Buah dan Sayur*. Penerbit Alumni. Bandung. 105 Halaman.
- Ashari, S., 2006. *Hortikultura Aspek Budidaya*. Jakarta: UI Press.
- Asriyah. 2010. Hitung Jumlah Bakteri Metode Pour Plate. <http://nanaasriyah.blogspot.com/hitung-jumlah-bakteri-metode-pourplate/>, diakses pada tanggal 6 Juni 2017.
- Athena., Sukar., dan Haryono. 2004. "Kandungan Bakteri Total Coli dan *Eschereclria* Coli/ Fecal Coli Air Minum Dari Depot Air Minum Isi Ulang Di Jakarta, Tangerang, Dan Bekasi". *Buletin Penelitian Kesehatan*. Volume 32, No. 32, 2004: 135-143.
- A, Yuyun. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman Untuk Home Industry*. Tangerang: PT Agro Media Pustaka.
- Bartono, PH. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. Jakarta: Pertja.
- Benson, J Harold. 2002. *Microbiological Application: Laboratory Manual In General Microbiology / Complete Version, Eight Edition*. New York: Mc-Graw Hill.
- Badan POM RI (2012). *Pedoman Kriteria Cemarkan pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. ISBN: 978-602-3665-11-2. Jakarta: Badan POM RI Hal. 15.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia). 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan. Info POM Vol. 9, No. 2, Maret 2008*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.
- BPOM RI (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia). 2009. *Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011.
- Budiman, S., dan Saraswati, D., 2008. *Berkebun Stroberi Secara Komersial*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Del-Valle, V., P. Herná'ndez-Mun'oz b, A. Guarda c, M.J. Galotto., 2004. Development of a cactus mucilage edible coating (copuntiaficus india) and its application to extend strawberry (frogaria x

- ananassa). <http://www.elsevier.com/locate/foodchem>. (05 April 2017).
- de Souza MP, Huang CP, Chee N, Terry N. *Rhizosphere bacteria enhance the accumulation of selenium and mercury in wetland plants*. *Planta*. 1999;209(2):259–263. doi: 10.1007/s004250050630.
- Djarmiko, Bambang, dan Goutam. 1979. *Petunjuk Praktek Pengolahan Hasil Pertanian 1. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan*. Jakarta.
- Djaja, Made I. 2008. “Kontaminasi E.coli pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003”. *Makara*, 2008. Vol12 (1).
- Febry, A.B. 2014. *Jus dan Infused Water Buah-Sayur*. 2014. Pemasaran Cahaya Jakarta: Insan Suci.
- Harley and Presscot. 2002. *Laboratory Exercise in Microbiology*. USA. McGrawHill Publisher, pp 116.
- Indriani, Dwi Meta. 2014. *Kandungan Bakteri Coliform Dalam Es Batu Pada Pedagang Kaki Lima Di Jalan Kalimantan Kecamatan Sumbersari Kecamatan Jember*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Jember. (Skripsi).
- Isnawati. 2012. “Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol1(3).
- Lestari, P., Nurjazuli, Y.Hanani D. 2015. “Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Jus Buah di Tembalang”. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*. Vol.14, No.1.
- Lubis, Neni Dwi Aprianti. 2008. *Pengawetan Makanan Yang Aman*. Medan: Departemen Ilmu Gizi-Fakultas Kedokteran USU.
- Mansauda, Karlah L.R., Fatimawati., dan Novel Kojong. 2014. “Analisis Cemarkan Bakteri Coliform Pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk Yang Beredar Di Manado”. *PHARMACON Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT Vol. 3 No. 2*. Mei 2014 ISSN 2302 – 2493.
- M.Wijoyo, Padmiarso. 2005. *Rahasia Budi Daya dan Ekonomi Stroberi*. Agromedia Pustaka.
- Naria, E. 2005. Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Jajanan Di Kompleks USU, Medan. *USU*. 25(2): 118-126.

- Pasalu, Deviyanti., Saifuddin Sirajuddin., dan Ulfah Najamuddin. 2013. *Analisis Total Mikroba Dan Jenis Mikroba Patogen Pada Jajanan Anak di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar*. Makassar: Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makasar.
- Pelczar, Michael J. 1986. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press).
- Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 *Tentang Higiene Sanitasi Jasadnya*. Jakarta: Menteri Kesehatan Indonesia.
- Puspaningtyas, Ervira Desty. 2014. *Enak sih, tapi...* Jakarta: Fmedia (Imprint Agromedia Pustaka).
- Radji, Maksum. 2009. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Sari, N., D.D. Novita dan C. Sugianti. 2015. “Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan dan Gliserol Sebagai Edible Coating Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Selama Penyimpanan”. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*. Vol.4 , No.4 : 305-314.
- SNI 01-3719-1995. *Minuman Sari Buah*. Badan Standarisasi Nasional. Peraturan BPOM No. 36 Tahun 2013.
- Siagian, Albiner. 2002. *Mikroba Patogen Pada Makanan Dan Sumber Pencemarannya*. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU digital Library.
- Subandi. 2010. *MIKROBIOLOGI: Perkembangan Kajian, dan Pengamatan dalam Perspektif Islam*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Sukumalanandana, C. and E.W.M. Verheij. 1997. *Fragaria x ananassa (Duchesne)*. In E.W.M. Verheij and R.E. Coronel (Eds.). *Edible Fruits and Nuts. Prosea Plant Resources of South-East Asia*. Bogor, Indonesia.
- Utami, P. 2010. *Proses Pembuatan Jus yang Benar. Jus untuk Kecerdasan, Kesehatan, Daya Tahan Tubuh Anak*. Jakarta : PT. Argo Media Pustaka.
- Wirakusumah, Emma S. 2013. *Jus sehat Buah & Sayuran*. Jakarta : Penebar Swadaya.